








# Speiseplan

**KW 09**    25.02.2019 - 01.03.2019    Änderungen vorbehalten!



Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Reis
Datum	25.02.2019	26.02.2019	27.02.2019	28.02.2019	01.03.2019
Menü 1	<b>Linsen</b> (Aa,J) Spätzle (Aa,C) Saitenwurst (2,4,5,7,I,J) Salat* 	<b>Fleischküchle vom Rind</b> (Aa,C) Bratensoße (I) Schnecklinudeln (Aa,C) Salat*	<b>Kasslerrückenbraten</b> (2,4,5,7) Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Blaukraut (8) 	<b>Rindergulasch</b> Hörnchennudeln (Aa,C) Salat*	<b>Putenschnitzel paniert</b> (Aa) Bratensoße (I) Reis Salat*
Menü 2	<b>Camenbert paniert</b> (Aa,G) Preiselbeeren (8) Salzkartoffeln Salat*	Nudelsuppe (Aa,C) <b>Grießbrei</b> (8,G) Pflaumenkompott (8) Salat*	<b>Kartoffel-Käsetaschen</b> (1,G) Lauchsoße (Aa,G) Salat*	<b>Grünkernküchle</b> (1,Aa,C,G) Paprikasoße (8) Salzkartoffeln Salat* 	<b>Kartoffel-Karottenauflauf</b> (1,C,G) Salat* 
Menü 3	<b>Rigatoni</b> (Aa) Rindfleischbolognese Salat*	<b>Vollkornpenne</b> (Aa) Lachs-Sahnesoße (G) Salat* 	<b>Rigatoni</b> (Aa) Gemüsebolognese (1) Pastinake, Tomate, Sellerie Salat*	<b>Rigatoni</b> (Aa) Tomatenbasilikumsoße (1,8) Salat*	<b>Rigatoni</b> (Aa) Rindfleischbolognese Salat*
Dessert	Kirschjoghurt (8,G) 	Apfel 	Schokoladenpudding (8,G)	Berliner (Aa,C,G)	Mandarinenquark (8,G)

**Kennzeichnung der Zusatzstoffe und weitere Informationen:** Allergene, die nur in möglichen Spuren enthalten sind, werden nicht aufgeführt!

1) Fleischlos, 2) Schweinefleisch, 3) Farbstoffe, 4) Konservierungsstoff, 5) Antioxidationsmittel, 6) Geschmacksverstärker, 7) Phosphat, 8) mit einer Zuckerart oder Süßungsmitteln, 9) Nitritpökelsalz 10) mit Nitrat, 11) geschwefelt, 12) geschwärzt, 13) gewachst, 14) enthält eine Phenylalaninquelle

**Für Allergiker:** Aa) Weizen, Ab) Dinkel, Ac) Roggen, Ad) Gerste, Ae) Hafer, Af) Kamut, B) Krebstiere, C) Eier, D) Fisch, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch/Lactose  
 Ha) Mandeln, Hb) Haselnüsse, Hc) Cashewnüsse, Hd) Walnüsse, He) Pistazien, I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Schwefeldioxid/Sulfide, M) Lupine, N) Weichtiere

Die Verpflegung an unserer Schule entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“.  
 Der Caterer ist für die Einhaltung der Qualitätsbereiche „Lebensmittel sowie Speisenplanung und -herstellung“ verantwortlich.  
 Die Schule ist für den Qualitätsbereich „Lebenswelt“ zuständig. Dies wird mit dem „DGE-Logo“ sowie dem „Schule + Essen = Note 1“ Logo dokumentiert.

**\*Täglich gibt es ein Salatbuffet mit Rohkost- und Angemachten Salaten (Deklaration über Allergenkennzeichnung siehe Salattheke)**

Zu allen Gerichten gibt es täglich ein Gemüse  
**Wenn man nur einen kleinen Salat kaufen möchte kostet dieser 1,50 €**  
**Täglich bieten wir zusätzlich zum Dessert verschiedenes Obst an, Preis 50 Cent.**